

Fast alles kommt aus der Region – ausser Hefe und Mehl

Die Bäckerei Gabriel in Glarus ist ein Familienbetrieb. Gabriels «Meitschibe» laufen schon in der siebten Generation. In den letzten Jahren sind auch fünf Filialen entstanden. Die sechste wird bald in Schänis eröffnet.

Von Sabine Tschudi

Glarus. – Ab September 2014 wird man die «Meitschibe» der Glarner Bäckerei Gabriel auch in ihrem neu eröffneten Café in Schänis geniessen können. Seit der Geschäftsübernahme 1998 von den Eltern haben die Geschwister Corinne, Koni und Jaques Gabriel viel frischen Wind in die Firma im Spielhof in Glarus gebracht. Unter anderem sind fünf neue Filialen entstanden.



1961 – genau 100 Jahre nach der Geschäftsgründung in Mitlödi – eröffneten die Eltern von Corinne, Koni und Jaques Gabriel einen neuen Produktionsort mit angeschlossenen Café und Verkaufsladen in Glarus. Im Frühling 2013 wurde mit dem Erweiterungsbau begonnen.

Die neue Kühlanlage wurde angebaut. Der frei gewordene Platz vergrössert die Produktionsfläche um 40 Quadratmeter. Zwar seien noch hier und da kleine Ergänzungen auszuführen. «Aber den ganz grossen Stress haben wir hinter uns», freuen sich die Geschwister.

Es sei eine riesige logistische Herausforderung gewesen, im Zweischichtbetrieb zu funktionieren. Nachts war Produktion angesagt, tagsüber der Umbau im Gang. All dies mit der nötigen Hygiene auszuführen, sei eine Riesenleistung gewesen. «Dafür hat unser Produktionsteam ein grosses Dankeschön verdient.»

Denn trotz aller Erschwernisse sei das ganze Sortiment die ganze Zeit über voll verfügbar gewesen. Hell und luftig präsentiert sich denn auch die erweiterte Produktionslandschaft, der angenehme Duft von frischen Backwaren tut das Seine dazu.

«Meitschibe» werden von Hand hergestellt

Viele Gäste beziehen gerne ihr tägliches Brot und den Sonntagszopf. Das sei das Schöne an ihrer Arbeit, gibt Corinne Gabriel Sarti zu. «Wir produzieren in einem sinnlichen Bereich. Unsere Produkte kann man riechen, schmecken, anfassen.» Das habe viel mit Lebensfreude und Positivität zu tun, ist sie sich sicher.

«Wenn wir schon bei Sinnlichkeit sind», mischt sich nun Koni Gabriel ein, «die Sinnhaftigkeit der Arbeit ist für uns ebenfalls ein wichtiger Faktor.» Für ihn manifestiere sich dieser Sinn in einem geschlossenen Arbeitskreislauf. «Wir kaufen die Rohstoffe, Nüsse, Mandeln, Mehle, Hefe und so weiter mit Gütesiegel bei einer Einkaufsgenossenschaft für Bäckereien und Konditoreien und stellen alle unsere Füllungen und Teige selber her.»

Da sie jährlich 150 000 bis 200 000 «Meitschibe» verkaufen, wurde auch schon über eine Optimierung dieses Vorganges, sprich maschinelle Fertigung nachgedacht. Nach etlichen Versuchen müssen sie aber einsehen, dass



Verführerisch: Eine Konditorin verziert auf einem Blech die kleinen Küchlein mit Himbeermousse. Bilder Sabine Tschudi



Innovativ: Koni Gabriel ist stolz auf die Infrastruktur der Backstube.



Freie Produktionskapazität: Zurzeit hat die Bäckerei Gabriel noch genug Platz um ihre Waren herzustellen.

keine Maschine dieses Produkt so herstellt wie eine Menschenhand. «Also bleiben wir bei der Handarbeit», sagt Koni Gabriel. Dieser Umstand habe noch den schönen Nebeneffekt, dass der Arbeitsplatz spannend bleibe und ein gewisses Fingerspitzengefühl des Mitarbeiters gefragt sei.

Den Grossteil der fertigen Produkte vertreiben sie selber. Sei es am Hauptstandort in Glarus, in ihren Filialen in Näfels, Niederurnen, Uznach (SG) oder Lachen (SZ). Der Rest geht an externe Läden. 40 Verkäuferinnen und Verkäufer, vier Chauffeure und drei Lieferwagen, davon einer mit Hebebühne, stehen dafür im Einsatz.

200 Tonnen Mehl werden verarbeitet

Hier wäre der Kreislauf dann geschlossen, bemerkt Koni Gabriel. Jährlich würden rund 200 Tonnen Mehl und fünf Tonnen Hefe plus saisonbedingte Zutaten von rund 40 Mitarbeitenden verarbeitet. 30 Quadratmeter heisser Stein in Flächenöfen und drei Rotoröfen helfen

dabei in Glarus. In den Filialen sorgen jeweils kleinere Umluftöfen für ganz frische Backwaren. Auf total 50 Quadratmetern kühlen drei Kühlaggregate den Bedarf. «Mit der Abwärme betreiben wir die Heizung der Betriebsgebäude», sagt Koni Gabriel.

60 Menüs werden als Take-away verspeist

Jeden Tag würden zudem an die 100 Mittagsmenüs in der hauseigenen Küche von einem fünf Mann starken Team zubereitet. 60 Menüs gingen als Take-away in die Filialen, zirka 40 würden in Glarus verspeist. Dazu kommen Salate und Sandwiches in allen Variationen.

Als lokales Gewerbe sei ihnen die Zusammenarbeit mit einheimischen Firmen ein Anliegen. «Unsere portionierten Salatsaucen zum Beispiel werden in Bilten, bei der Guma AG, nach unserem Rezept hergestellt», erklärt Koni Gabriel.

Fleisch und Gemüse würden ebenfalls aus der Region bezogen. «Sogar die Inneneinrichtung für unsere Filia-

len sowie die Planung, die Werbung und so weiter werden im kantonalen Kontext gelöst.»

Witzigerweise kämen gerade die Hauptzutaten für eine Bäckerei, das Mehl und die Hefe, aber nicht aus dem Glarnerland, sagt er schmunzelnd. «Unsere Kunden scheint dies nicht zu stören, denn täglich besuchen bis 2000 Kunden unsere Läden.»

In Schänis wird eine Filiale eröffnet

Der Gesamtumsatz hat sich in den letzten zehn Jahren verdoppelt. «Unsere Maxime für langsames, aber stetiges Wachstum scheint sich zu bewähren», so Koni Gabriel.

Heute hätte das Unternehmen noch offene Produktionskapazität. «Aber wer weiss, vielleicht müssen wir uns langfristig doch nach einem neuen Standort nahe des Autobahnzubringers umsehen. Aber erst einmal freuen wir uns auf die Einweihung unserer neuen Filiale in Schänis», sagt Koni Gabriel. Und in diesem Punkt sind sich alle Gabriels einig.

Tipps und Tricks für die Steuererklärung

Glarus Nord. – Irgendwann im Februar liegt die Steuererklärung im Briefkasten – samt zahlreichen Formularen und noch ausführlicheren Erklärungen. Die CVP Glarus organisiert auf Montag, 10. März, um 20 Uhr, in der Lintharena in Näfels einen Abend mit einem Steuerberater, damit die Fragen rundherum geklärt werden können. Fragen wie: Wo in der Wegleitung steht das wirklich Wichtige? Was versteckt sich hinter «Nebeneinkünften», und welche Zahl des Lohnausweises gehört wirklich unter Code 100 auf die Steuererklärung? Die CVP Glarus lädt zur Information junge Steuerpflichtige ein. Inbegriffen sind Tipps und Tricks zur Steuererklärung und zu Steuern allgemein. (eing)

Montag, 10. März, um 20 Uhr, in der Lintharena in Näfels. Anmeldung bis Donnerstag, 6. März an glarusnord@cvpglarus.ch

LESERBRIEFE

Fahrplan im Hinterland wird schlechter

Vom 15. Juni an profitiert der grösste Teil der Glarner Bevölkerung von einem deutlich besseren Angebot an Bus- und Zugverbindungen. Für die Dörfer von Nidfurn bis Linthal wird der Fahrplan allerdings teilweise deutlich schlechter.

Zur Zeit fährt jede Stunde (12 Minuten nach der ganzen Stunde) in Linthal ein Zug nach Rapperswil. In Schwanden haben die Reisenden einen guten Anschluss nach Elm, in Ziegelbrücke einen guten Anschluss nach Chur und nach Zürich.

Die Reise von Linthal nach Elm Station dauert 45 Minuten, diejenige von Linthal nach Chur 91 Minuten. Vom 15. Juni an sind die Verbindungen von Linthal nach Rapperswil und Zürich weiterhin gut. Die Reise von Linthal nach Elm Station dauert im Normalfall neu 70 Minuten, diejenige von Linthal nach Chur 120 Minuten.

Die Passagiere von Linthal her haben nämlich in Schwanden eine halbe Stunde Wartezeit, bis der Bus nach Elm abfährt. In Ziegelbrücke dauert es 29 Minuten, bis der Zug nach Chur abfährt. Diese halbe Stunde Wartezeit hat man jeweils auch in die umgekehrte Richtung, also von Elm nach Linthal oder von Chur nach Linthal.

Die Züge von Linthal nach Ziegelbrücke oder von Ziegelbrücke nach Linthal warten übrigens neu im Bahnhof Schwanden jeweils 8 Minuten.

Ich bin gespannt, wie sich die Passagierzahlen zwischen Linthal und Schwanden vom Sommer an entwickeln werden.

An der Landsgemeinde stimmen wir darüber ab, ob der Kanton 2,48 Millionen Franken für die Umgestaltung und Sanierung des Busbahnhofs in Glarus zahlen soll. Warum versuchen wir nicht, mit diesem Geld die oben erwähnten Fahrplanprobleme in Schwanden oder Ziegelbrücke anzugehen?
Kurt Fuchs, Ennenda

Wildkameras verbieten ist Jäger schikanieren

Ich habe im Radio gehört, dass der Bund die sogenannten Wildkameras verbieten will, mit der faulen Ausrede «Datenschutz». Dabei laufen im Wald sicher ganz selten Leute in den Kamerabereich. Aber sonst gibts überall Kameras, etwa Skifahrer und Biker tragen Helmkameras, Autofahrer benutzen solche, und Webcams stehen oft bei oder auf öffentlichen Plätzen. Da wird nicht von Datenschutz gesprochen, obwohl da viel mehr Leute gefilmt werden als im Wald.

Ich bin auch Jäger, benutze aber keine solchen Kameras. Ich frage mich aber trotzdem: Wie viele Schikanen müssen die Jäger noch über sich ergehen lassen?
Martin Kühne, Engi